

# Recette du

# Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 15



Temps total de préparation :  
1h00 mn



## Ingrédients pour 6 personnes

- 150 g environ de jus de pois chiche
- 150 g de chocolat noir 70 ou 80%
- 1 pincée de sel
- Quelques éclats de fève de cacao



## Mousse au chocolat vegan au jus de pois chiche

### La recette

1. Faites fondre le chocolat délicatement au bain-marie et laissez tiédir quelques minutes.
2. Versez l'eau de vos pois chiches dans un saladier parfaitement propre (ou dans le bol d'un robot batteur).
3. A l'aide d'un fouet électrique ou du fouet de votre batteur, montez l'eau de pois chiches en neige avec la pincée de sel.
4. Incorporez délicatement et progressivement le jus des pois chiche monté en neige au chocolat noir fondu, en utilisant une spatule et en soulevant bien le mélange pour ne pas casser les blancs.
5. Disposez dans des verres et réservez au réfrigérateur pendant minimum 1h.
6. Saupoudrez de quelques éclats de fèves de cacao avant de servir.
7. Dégustez !

### Information

Vous dégusterez une mousse au chocolat étonnante... sans oeufs, ni sucre ! tout en utilisant le jus de pois chiche appelé Aquafaba

### Aquafaba : qu'est-ce que c'est ??

L'**aquafaba** est le jus de pois chiche utilisé pour remplacer le blanc d'œuf en cuisine. Une fois fouetté, il présente des propriétés identiques et permet de réaliser des mousses sucrées ou salées, des meringues et des macarons que les végétaliens, vegans et personnes allergiques à l'œuf peuvent déguster en toute tranquillité.

